

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Porcini alla griglia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

8 belle cappelle di porcini  
aglio in abbondanza  
origano  
olio extra vergine d'oliva  
pepe  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Mettere le cappelle ben pulite in una marinata di olio, sale, pepe, origano, e aglio affettato.

Rivoltatele di tanto in tanto. Scaldate la griglia e fate cuocere per 3-4- minuti per parte.

Disponete le foglie su un piatto di portata e sistematevi sopra le cappelle cotte, poi condite con l'olio di marinata crudo.